



YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI

2 kaşık tereyağı
5-6 diş sarımsak
100 gr. kıyma
1 küçük kase yoğurt
3 silme yemek kaşığı un

Yağı eritin sarımsakları ince olarak doğrayıp yağla birlikte kokusu çıkana dek yakmadan kavurun kıymayı ekleyin, 3 dk.kavurup göz kararı suyu ekleyin. (6 baradak diyorum ama hiç ölçmedim) kaynasın yoğurt ve unu iyice çirpin. çorbanın kaynayan suyundan birkaç kaşık yoğurtlu karışıma dökün. bu karışımı kaynayan çorbaya dökün. tuzunu ayarlayınkaynamaya başladıktan sonra 8 dk. daha kaynatıp ateşten alın.

[ML® Yalancı İşkembe Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Yalancı İşkembe Çorbası videosu](#)

